Electrónica

FETERSA

HORNO DE SOBREMESA DE 48l

MODELO: JF-9948

¡ATENCIÓN!

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU NUEVO HORNO Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Estimado Cliente,

Muchas gracias por adquirir un producto de la marca FETERSA. Estamos completamente convencidos que la calidad de nuestros productos satisfará a los clientes más exigentes. Le recomendamos que lea atentamente este manual y que siga sus indicaciones para que le proporcione años de buen funcionamiento.

PRECAUCIÓN

GUARDE TODOS LOS EMBALAJES, CAJA, PLASTICOS, ETC. HASTA QUE COMPRUEBE EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO.

Asegúrese que su horno FETERSA no esté deteriorado. En caso de duda, **NO LO UTILICE** y póngase en contacto con nuestro servicio de post-venta o con el establecimiento donde lo adquirió.

Por seguridad, por favor, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños o animales.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la pegatina de características o con el indicado en la sección *Datos Técnicos*, al final de este manual.
- Este aparto ha sido diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interior. No lo utilice para fines profesionales ni al exterior.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, a condición de que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que puedan entender los riesgos que entraña. La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean de 8 o mayores y que sean supervisados.

Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe regularmente que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados y llévelo a un servicio técnico cualificado.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas, salvo las piezas que así se indiquen en el apartado *Limpieza*.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado.
- No utilice el aparato en el exterior y colóquelo en un lugar seco. No lo deje a la intemperie
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato. Utilice sólo los accesorios y recambios originales.
- No mueva nunca el aparato tirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
- Coloque el aparato sobre una superficie suficientemente plana y estable para evitar su caída.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo y guardarlo.
- Procure que el aparato no entre en contacto con materiales

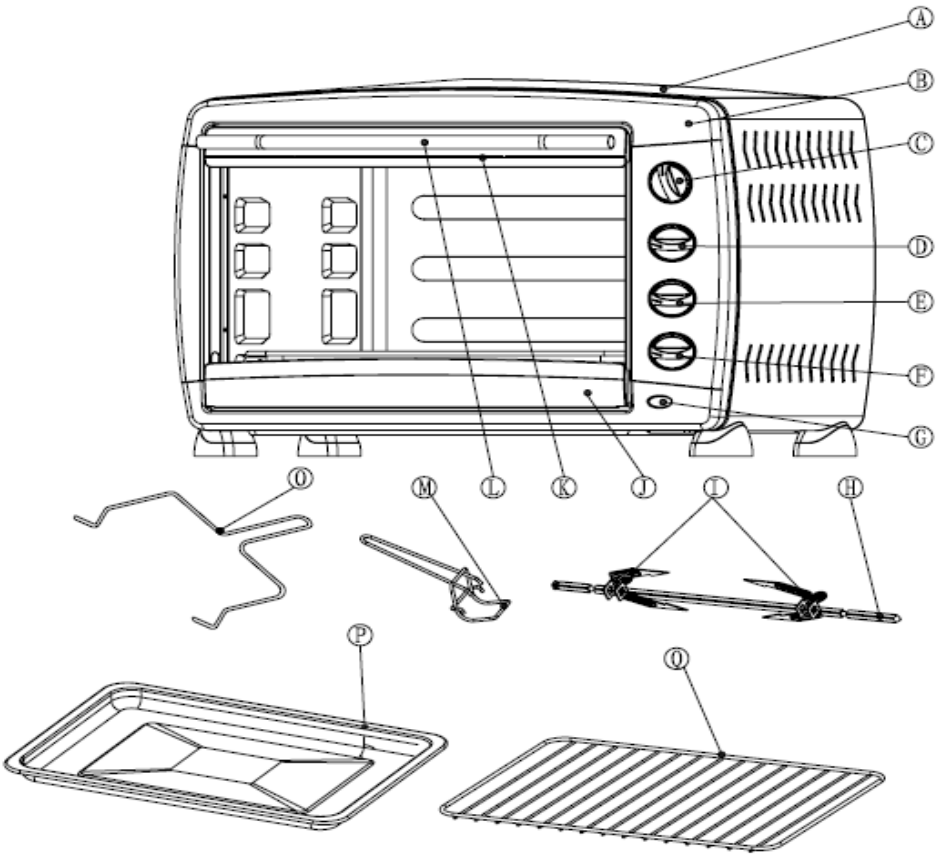
fácilmente inflamables, como cortinas, tejidos, etc. cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio. Deje una distancia mínima de un metro entre el aparato y los materiales inflamables.

- No limpie el aparato con utensilios metálicos o abrasivos para evitar el riesgo de cortocircuitos y dañar las superficies del acabado.
- No cubra el aparato ni sus orificios de ventilación ya que se podría producir un incendio.

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- No mueva su horno mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga la puerta cerrada mientras esté en funcionamiento.
- La superficie exterior se calienta durante el funcionamiento, no coloque ningún objeto sobre ella y procure no tocarla.
- Utilice guantes protectores al introducir o sacar los alimentos de su horno.
- Sitúe su horno a 10cm de la pared para una correcta ventilación.
- Cuando no esté utilizando su horno, sitúe el temporizador en la posición 0 y desenchufe el cable.
- No introduzca alimentos excesivamente grandes ya que podría producirse un incendio.
- Su horno tiene una puerta de vidrio templado que es muy resistente a la temperatura y a los golpes, aún así, no golpee la puerta y no utilice su horno si ésta está dañada.

DESCRIPCIÓN:



A. Carcasa exterior

B. Panel frontal

C. Rustidor/Convección

D. Termostato

E. Control de función

F. Temporizador

G. Indicador de funcionamiento

H. Varilla rustidora

I. Sujeta pollo

L. Asa

M. Extractor de bandeja/rejilla

O. Extractor de rustidor

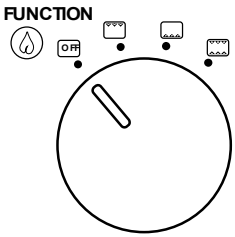
P. Bandeja

Q. Rejilla

ANTES DEL PRIMER USO

- Asegúrese que el voltaje del enchufe al que conectará el cable de alimentación coincide con el indicado en la pegatina de características situada en la parte posterior de su horno.
- Limpie concienzudamente su horno y sus accesorios antes del primer uso para evitar que el tratamiento protector deje sabor en los alimentos.
- Su horno no debe ser situada sobre una mesa de madera sin tratar, sitúelo en una superficie resistente al calor y estable.
- Las patas de su horno pueden dejar alguna marca sobre la superficie. Si esto ocurre, limpie dichas marcas con un paño húmedo.
- Encienda su horno con calor superior e inferior y el termostato en la posición máxima durante 15 minutos. Desprenderá humo y olor, esto es normal y se debe al tratamiento protector anticorrosión y desaparecerá en unos minutos.

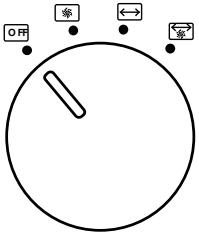
SELECTOR DE FUNCIÓN:



El selector de función le permitirá elegir las zonas de calor apropiadas a cada plato

- Calor superior, recomendado para gratinar.
- Calor inferior, recomendado para asar, bizcochos, galletas...
- Calor superior e inferior, recomendado para tostadas, pizzas, gofres.
- Apagado

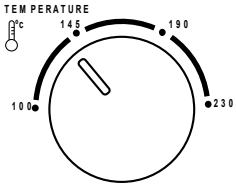
CONVECCIÓN/RUSTIDOR:



Este mando le permitirá elegir entre las funciones de convección y el rustidor. Dispone de cuatro posiciones:

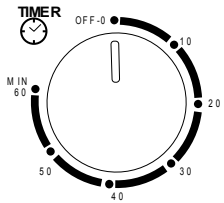
OFF	Las funciones de convección y rustidor están apagadas.
	La convección está activada.
	El rustidor estará activado.
	La convección y el rustidor están activadas.

TERMOSTATO:



El termostato le permitirá elegir la temperatura adecuada para cada alimento o preparado. Para asar se recomienda utilizar temperaturas más bajas, aproximadamente unos 180ºC. Para cocer y tostar se recomienda utilizar unas temperaturas mayores. Recomendamos que siga las instrucciones de su receta a elegir la temperatura adecuada. También su experiencia le permitirá elegir cual es la mejor temperatura para cada plato.

TEMPORIZADOR:



El temporizador actúa como control de encendido y apagado y le permite controlar el tiempo de cocción de los alimentos. Gire el mando en sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la duración deseada. Si desea seleccionar una duración menor de 5 minutos deberá girar el mando hasta 20 minutos para luego girar en sentido contrario y seleccionar la duración deseada. Cuando el mando del temporizador llegue a 0 su horno se apagará automáticamente. Si desea interrumpir la cocción antes de que el temporizador llegue a 0, gire el mando en sentido contrario de las agujas de reloj hasta llevarlo a la posición 0.

USO:

De forma general siga estas instrucciones:

- Inserte la clavija en un enchufe con toma de tierra.
- Gire el mando del selector de función para elegir el calor adecuado.
- Gire el mando del termostato para seleccionar la temperatura de horneado deseada.
- Gire el mando del temporizador para seleccionar el tiempo de horneado deseado. Si desea seleccionar un tiempo menor que 5 minutos, deberá girar el mando hasta 20 minutos y luego seleccionar el tiempo deseado.
- El indicador de funcionamiento se encenderá mientras dure el horneado.
- Es recomendable precalentar su horno durante 15 minutos, para que la temperatura sea idónea cuando introduzca los alimentos.
- Aplique aceite o mantequilla a la superficie de la bandeja para que la comida no se pegue a la bandeja. Es recomendable girar los alimentos durante el horneado para asegurar que cocinan correctamente.
- Cuando el temporizador llegue a 0 sonará una campanilla para avisarle que el horneado ha terminado. Si desea interrumpir el horneado antes de que el temporizador llegue a 0, puede girar el mando hasta llevarlo a 0, así el horneado se detendrá.

CONVECCIÓN:

La función de *Convección* combina el calor generado por las resistencias, con el movimiento de aire caliente. De esta forma el calor de distribuye más uniformemente y los alimentos se cocinan en menor tiempo. También le permitirá cocinar a menos temperatura, lo que

supondrá un ahorro final en energía y mantendrá una menor temperatura en su cocina.

GUÍA DE ASADO:

Gracias a la gran capacidad de su horno podrá asar un pollo o un pavo de hasta 3.5Kg o un chuletón de hasta 3Kg. Para obtener los mejores resultados, siga las indicaciones de esta guía. Es recomendable precalentar el horno durante 15m a 230ºC antes de introducir los alimentos.

Sitúe la rejilla en la posición más baja y situe los alimentos en una sartén de asar sobre la rejilla. Si lo prefiere puede poner alimentos sobre la bandeja. En ese caso no necesitará utilizar la rejilla. Seleccione la temperatura adecuada y la duración (*ver tabla*). Compruebe regularmente el asado y cuando esté en el punto deseado, gire el temporizador hasta la posición **OFF**.
Si quiere utilizar el rustidor coloque la bandeja en la posición más baja. Ponga la varilla a travesando los alimentos y asegúrelos con los trinchadores. Ponga la varilla en el horno y active la función *Rustidor*.

Carne	Temperatura	Tiempo/Kg.
Chuletón de ternera	180ºC	25-30m
Chuletón de cerdo	180ºC	40-45m
Pata de Cordero/Cerdo	180ºC	35-40m
Pollo	200ºC	20-25m
Pavo	200ºC	20-25m

GUÍA DE GRATINADO:

Para gratinar se debe utilizar la opción de calor superior y es recomendable que el horno se haya precalentado durante 15m a 230ºC. Coloque la rejilla sobre la bandeja y coloque los alimentos o el recipiente que los contiene sobre la rejilla. Introduzca la bandeja en la posición que permita que la comida esté lo más cerca posible de la resistencia superior sin tocarla. Pincele con aceite o salsa los alimentos si es necesario. Seleccione el tiempo y la temperatura deseados (*ver tabla*). Es recomendable dejar la puerta ligeramente abierta. Gire los alimentos mientras estos se gratinan. Una vez que se haya alcanzado el gratinado deseado, gire el temporizador a la posición **OFF**.

Alimento	Temperatura	Duración
Costillar	220ºC	25-30m
Chuletas	220ºC	25-30m
Hamburguesas	220ºC	25-28m
Filetes de cerdo	220ºC	40-45m
Filetes de cordero	220ºC	30-35m
Muslitos de pollo	220ºC	30-35m
Pescado	180ºC	20-25m
Filetes de salmón	180ºC	20-25m

GUÍA DE HORNEADO:

Para hornear, es recomendable utilizar la opción de calor inferior. Para obtener mejores resultados, es recomendable precalentar el horno durante 15m a 230ºC antes de introducir los alimentos.

Sitúe la rejilla en la posición más baja o en la central. Sitúe los alimentos o el recipiente que los contiene sobre la rejilla. Seleccione la temperatura y la duración adecuada. Compruebe regularmente el horneado y añada más salsa o aceite según sea necesario. Una vez terminado, gire el temporizador a la posición **OFF**.

DESPUÉS DEL USO:

- Apague su horno y deje que se enfríe.
- Gire el selector de función a la posición *Apagado.*
- Desenchufe el horno de la red eléctrica.
- Gire el mando del termostato para seleccionar 0ºC.
- Desenchufe el horno de la red eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Desenchufe y deje que se enfríe antes de limpiar su horno.
- La bandeja y la rejilla pueden lavarse en el lavavajillas.
- No sumerja su horno en agua ni en ningún líquido. La superficie exterior puede limpiarse con una bayeta húmeda.
- Si siguen quedando manchas, puede usarse agua jabonosa, evitando que entre por las ranuras de ventilación.
- No use limpiadores abrasivos o utensilios afilados para limpiar la superficie exterior.

- El interior de su horno está provisto de un tratamiento antimanchas. Para mantener dicho tratamiento no limpie el interior de su horno con estropajos, utensilios metálicos o limpiadores abrasivos. Tampoco utilice limpiadores ácidos. El interior puede limpiarse con una bayeta húmeda cuando su horno todavía esté templado después de su uso.
- Seque cuidadosamente el interior para evitar que se oxide.
- La bandeja recogegrasa puede extraerse para su limpieza. Para ello tire de la ranura inferior hacia fuera. Una vez limpia y seca introdúzcala cuidadosamente.

Atención

No seguir las recomendaciones de uso y limpieza de este manual puede ser causa de la perdida parcial o total de la garantía.

La manipulación por personal ajeno al fabricante puede ser causa de perdida parcial o total de la garantía.

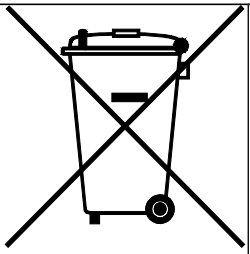
Datos técnicos:

Modelo: JF-9948

Alimentación: 230-240V ,50Hz

Potencia: 2.000W

Este dispositivo ha sido aprobado según todas las directrices de la Unión Europea (CE,RoHS), así como la compatibilidad electromagnética y directrices de baja tensión, y ha sido construido conforme a las normativas de seguridad.

	Este símbolo indica que este producto no debe ser desechado con la basura ordinaria en todo el territorio de la UE. Para prevenir daños al medio ambiente y/o la salud de las personas provenientes de vertidos incontrolados o un tratamiento inadecuado de los desechos, recicle este producto de forma responsable. De esta forma se promueve el uso de materiales reciclados y la defensa de los recursos naturales. Al final de su vida útil, lleve su producto a su centro de reciclaje más cercano o al establecimiento donde lo adquirió.

Empresa importadora:

J.F.S.

52.291.982-X

P.I.C.A.

C/ José María Ybarra y Gómez Rull, 3

41.007 Sevilla

ESPAÑA

Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y diseño de nuestros productos, es posible que se hayan producido cambios desde la redacción de este manual. Consulte los manuales actualizados en la web: www.fetersa.net